

FARSI LA CANTINA

Le cantine si hanno da fare sottoterra, rinchiuso, lontano da ogni strepito e da ogni rumore e fetore, e devono avere il lume da levante perocché

L'UMIDITÀ, LA LUCE, PERSINO GLI ODORI POSSONO ROVINARE UNA BUONA BOTTIGLIA. MA BASTA SEGUIRE POCHE E SEMPLICI REGOLE PER COMINCIARE LA PROPRIA RISERVA PERSONALE. FACENDO ATTENZIONE ALLE ETICHETTE E ALLE ANNATE

lera anch'essa i processi chimico-fisici e biologici del vino, causandone la prematura ossidazione;

3) i rumori, che nascono da vi-



BIANCHI PER 20 ANNI

Anche alcuni bianchi italiani possono durare oltre 20 anni e sono quindi irrinunciabili per chi ha una cantina. Oltre a quelli indicati nel riquadro di pagina 260, vanno segnalate bottiglie note quali lo Chardonnay Ca' del Bosco, il Cabreo La Pietra della Ruffino, il Batàr dell'Agricola Querciabella. Non possono mancare neppure il Pinot Bianco Amrità di Mario Schiopetto, il Vintage Tunina di Silvio Jermann, il Terre Alte di Livio Felluga, il Sauvignon Lafoa della Cantina produttori di Colterenzio.



I FRIZZANTI STANNO IN PIEDI

Nella foto, alcune delle migliori bottiglie di spumante e vini da dessert. Sono proprio i frizzanti che non hanno il tappo fermato dalla gabbietta metallica, come il Moscato d'Asti, gli unici vini che vanno conservati in cantina tenuti ritti. Questo perché, se la pressione interna facesse saltare il tappo, non si rovescerebbe fuori dalla bottiglia tutto il contenuto.